

料理室等利用団体用 チェックシート

○料理室等を利用して活動する際の注意事項について、下記のとおり、追加のチェックをお願いします。

対策実施責任者：

連絡先：

対応項目		チェック
▶実施体制		
1	感染症防止対策の実施に責任を持つ「対策実施責任者」を選任します。	<input type="checkbox"/>
2	施設管理者が実施する感染防止対策の取り組みに従います。	<input type="checkbox"/>
3	調理した料理は持ち帰るなど、できるだけ一緒に食事しないようにします。 (持ち帰る際は、食中毒に充分気をつけてください。)	<input type="checkbox"/>
▶密集・密接対策		
1	対面で着席せず、利用者どうしの間隔をできるだけ2m、最低1mを確保します。	<input type="checkbox"/>
2	参加者数は、上記密集対策を適切に実施することができる人数に限定しています。	<input type="checkbox"/>
▶密閉対策		
1	施設利用中は、複数の窓開け等により通気の良い換気を実施します。(1時間に2回程度)	<input type="checkbox"/>
▶衛生対策		
1	食事前の手指消毒を徹底します。	<input type="checkbox"/>
2	大皿での取り分け方式、ビュッフェ方式を控えます。	<input type="checkbox"/>
3	会話はできるだけ控えます。	<input type="checkbox"/>
4	共有物や借用備品の使用の有無を明確にします。(職員に報告ください)	<input type="checkbox"/>